



COMUNICATO STAMPA

GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA

LE GUARDIANE DELLA TERRA

Oltre 600 le donne del circuito NaturaSi: con dedizione e innovazione si occupano dell'agricoltura senza l'utilizzo di sostanze chimiche per affrontare le sfide dei cambiamenti climatici, in primo luogo dell'emergenza siccità.

21 aprile 2023. Tra le più importanti ricorrenze dell'anno per chi ha a cuore il nostro futuro e quello delle prossime generazioni, la **Giornata Mondiale della Terra** compie oggi 53 anni. Dal 1970 ad oggi, sono stati fatti importanti passi avanti verso quella consapevolezza che ci ricorda quanto siano preziose e non infinite le risorse naturali del pianeta che ci ospita. Da un modello di sviluppo economico che spesso ha trascurato il benessere socio-ambientale, portando con sé decenni di deturpazione dei territori, a scapito della salute del suolo, dell'aria e dell'acqua, ma anche a quella dell'uomo, a visioni sempre più focalizzate sull'equilibrio necessario tra uomo e natura.

Ed è su questa forza che **NaturaSi** vuole raccontare in occasione di questa importante ricorrenza, **le donne che ogni giorno, con dedizione e costanza si dedicano a una agricoltura bio**, che si prende cura dei suoli, producendo cibo buono e nel rispetto dell'ambiente che ci circonda. Sono più di 600 e da anni si impegnano nella coltivazione ma anche nella **ricerca di metodi innovativi** che permettano di affrontare le conseguenze dei cambiamenti climatici, a partire dalla siccità.

**LE GUARDIANE DELLA TERRA
LA GALLERY**

credits Viola Damiani

LE STORIE

Rosalia Caimo Duc – Terre di Lomellina, Pavia

La ricercatrice per caso

Quello di Rosalia con il biologico non era un percorso segnato. Piuttosto un incontro del tutto casuale che però ha influenzato la sua vita rendendola una "guerriera".

EcorNaturaSi S.p.A. società benefit
prodotti biodinamici e biologici



Sede Legale:

via Palù, 23 z. a. Zoppè - 31020 S. Vendemiano (TV) Italia
tel. +39 0438 477411 - fax +39 0438 477447 - www.naturasi.it

Partita Iva - Codice Fiscale - Iscr. Reg. Impr. TV 02010550263 REA TV 182516
Capitale Sociale € 2.025.932 i.v.

“Fare biologico – spiega - è molto più complesso che dedicarsi all’agricoltura convenzionale. Ma oggi le tecniche non mancano, è sufficiente avere la voglia e la costanza di utilizzarle. I risultati che si ottengono sono sbalorditivi!” E i risultati arrivano nelle risaie coltivate con metodo bio dove ricomparivano dei grossi quadrifogli, diversi da quelli più conosciuti. Si trattava di una sorta di felce delicata con un gambo morbido, foglie molto sottili e completamente acquatica. Rosalia era di fronte al grande ritorno della “Marsilea quadrifolia”, pianta considerata estinta nell’areale risicolo del Piemonte e della Lombardia dopo 40 anni di uso smodato di diserbanti chimici.

Una scoperta che porta Rosalia, nel 2012, al primo convegno internazionale sulla risicoltura bio, organizzato dall’istituto francese di Montpellier per la ricerca in agricoltura. E qui, dall’incontro del tutto casuale con il suo professore universitario, nasce la sua seconda passione: la ricerca. Una ricerca vissuta e testata sul campo e che Rosalia mette in rete collaborando e crescendo con le altre aziende.

Nel 2016 dà vita ad un gruppo di lavoro e ricerca che vede la partecipazione di una decina di aziende agricole biologiche della Lombardia, del Piemonte e della Toscana, dell’Università di Milano e di EcorNaturaSì. Si tratta di un progetto di ricerca partecipata tra gli agricoltori e gli atenei chiamato “RisoBioVero” e finalizzato alla messa a punto di nuove tecniche di produzione del riso bio anche in presenza di una scarsità di acqua. “Non esiste una sola tecnica di risicoltura biologica che vada bene sempre, tutti gli anni e in qualsiasi tipo di azienda. La sensibilità dell’agricoltore bio per i precari equilibri tra le forze naturali permette di capire quale metodo utilizzare in un determinato anno e come trarre vantaggio dalle interazioni tra gli esseri viventi presenti nella risaia stessa. La biodiversità rappresenta una potenzialità enorme per agricoltori sensibili”, conclude.

Anna Federici - Solaria azienda agricola Boccea Roma

L’amante del suolo

Quella di Anna è una storia davvero insolita, quella di una donna che – dopo aver studiato Agraria in America – alla fine degli anni ’90 torna in Italia e rileva un’azienda di famiglia. Non un’azienda qualsiasi ma ben 300 ettari di terreno alle porte della Capitale che in passato erano stati dimora di un centinaio di famiglie ma che, con la morte del nonno, erano stati abbandonati e versavano in uno stato di totale incuria. E proprio dal Texas porta con sé un bagaglio di conoscenza tale da farle compiere una vera e propria rivoluzione culturale, convertendo con il tempo i suoi terreni in quello che oggi è un vero e proprio modello produttivo e un esempio di recupero del suolo in prossimità di una metropoli. “Il fatto che io abbia portato il biodinamico dagli Usa stupisce tutti – racconta Anna – perché tutti pensano a cosa gli americani mangiano e a come lo coltivano. Non tengono in considerazione che il mondo universitario statunitense ti dà una formazione molto avanzata. E soprattutto attenta al suolo e alla biodiversità”.

“Quando sono tornata dal Texas non c’era più nulla, i terreni erano come morti, non sapevo cosa fare. I costi che muovono l’agricoltura convenzionale sono altissimi: pretendono che la natura si adatti a loro e non il contrario”, spiega Anna. Che aggiunge “la conversione al biodinamico è stata l’unica soluzione possibile perché ti offre una visione organica dell’agricoltura in cui la tua azienda è un ecosistema antropizzato dove va trovata una mediazione tra uomo e natura”.

Il processo per ricostruire la fertilità dei suoli è lento e lungo, ma nel 2012 si vedono i primi risultati. “Quello di cui mi pento è di essere stata all’inizio un po’ tiepida ma adesso ho le idee molto chiare” spiega Anna “e se qualcuno mi desse il suo pezzo di terra chiedendomi cosa farne, saprei esattamente come gestirlo”.

Marta Galimberti - Cascina Bagaggera, La Valletta Brianza – Lecco

Al centro l'individuo

Cascina Bagaggera è una fattoria biologica sociale situata nel cuore del Parco Regionale di Montevecchia e della Valle del Curone della Brianza Lecchese. Una realtà che Marta ha fortemente voluto per unire uomo e natura in un rapporto di totale armonia. Ecco perché la sua azienda ha tra i suoi obiettivi l'inclusione lavorativa di persone svantaggiate all'interno dei processi produttivi. "Amo definire il nostro un progetto 'variegato' che punta alla sostenibilità ambientale, etica sociale ed energetica", dice Marta che ricorda come nella sua azienda – dove l'attività principale è l'allevamento di capre scamosciate - si praticano nuove e antiche tecniche di lavorazione. "Ci prendiamo cura delle nostre capre assecondando le loro esigenze naturali: dal pascolo alla pausa invernale, senza destagionalizzare i parti, fino alla loro alimentazione". Una pratica innovativa per cui "il nostro allevamento è scelto da anni per tesi universitarie e stage di studenti dei corsi di Scienze agrarie e di Benessere animale", racconta. Tutto profuma di qualità, insomma. Anche la scelta di mettere al centro l'individuo sia con l'attenzione alle realtà più fragili sia con il coinvolgimento del consumatore "che deve essere parte attiva dell'azienda", dice Marta, "perché fare la spesa è un atto rivoluzionario. È importante capire cosa sto finanziando quando compro un prodotto".

Oggi accanto all'offerta sociale dell'Agrinido (un servizio educativo per i bambini dai 3 ai 6 anni che si ispira alla Pedagogia Montessoriana), prima realtà di questo genere in Brianza, in Cascina vengono seguiti progetti di orientamento e formazione al lavoro per giovani con disabilità, in collaborazione con l'associazione Corimbo onlus. In dieci anni Bagaggera ha contribuito a ospitare e affiancare oltre 60 percorsi di formazione proponendo progetti innovativi sia di lavoro che di cultura aziendale dell'inclusione.

Dora Brio - Brio Mazziotta, Montecaglioso (Matera)

Volevo cambiare vita

Siamo sull'altopiano della costa ionica lucana, in Basilicata. Qui c'è una piccola azienda di eccellenza che ha deciso di praticare alla sua agricoltura il metodo biodinamico. Una scelta di Dora e del marito Francesco che, dopo aver ereditato ciascuno un pezzetto di terra, decidono di cambiare vita. "La cosa bella è che i terreni ereditati erano vicini tra loro ed entrambi sentivamo il bisogno di modificare qualcosa nella nostra quotidianità. Del resto non siamo stati mai due tipi convenzionali", racconta Dora. La scelta inevitabilmente va subito nella direzione del biologico: è il 1996 e nasce Brio Mazziotta con l'obiettivo di produrre cibo sano rispettando la natura.

"All'inizio, continua Dora, non è stato per nulla facile, non sai bene come rendere fertile un terreno". Il biologico è in primis rispetto della terra e della sua vitalità. Perché solo nella salvaguardia della sua fertilità puoi pensare che la terra cresca e produca i suoi frutti".

Dopo raccolti miseri, con il tempo e la perseveranza arrivano i primi risultati. "In questi anni i momenti di difficoltà non sono mancati: i più critici sono stati quelli legati agli eventi climatici avversi, superati grazie alla nostra grande forza d'animo. Ora – conclude - posso dire però che non è difficile, è solo più impegnativo". Oggi anche il figlio di Dora e Francesco lavora in azienda. Un'azienda che produce ortaggi e i cui campi sono suddivisi tra ulivi, agrumeti e frutteti.

Ariane Lotti – Azienda agricola Tenuta San Carlo, Grosseto

Agricoltrice di successo

Prima e unica agricoltrice in Toscana a coltivare riso biologico attraverso due tecniche sperimentali basate una sull'irrigazione di precisione e l'altra su una copertura vegetale con pacciamatura. Ariane è una giovane in carriera, se con questo intendiamo una donna che ha è riuscita a realizzarsi tramite il suo lavoro. Ancor di più se questo corrisponde con la sua passione. "Al liceo il successo coincideva con il diventare dottore o avvocato. Io ho capito, durante un programma di studi ambientali, che il mio amore per la protezione della natura poteva diventare la mia carriera".

Nata e vissuta a New York, ha dedicato la sua vita a lavorare su modelli di produzione alimentare sostenibile. La sua carriera nell'agricoltura biologica l'ha portata nelle grandi città, nelle arene politiche, nelle riserve naturali, nelle fattorie e, infine, a Grosseto dove è responsabile dell'azienda agricola familiare della Tenuta San Carlo. Una tenuta a vocazione cerealicola estesa su una superficie complessiva di 480 ettari in cui ha avviato un percorso di modernizzazione e sviluppo dell'impresa puntando sul riso biologico, prima e unica in Toscana.

"Ho scelto il bio perché coltivare in sinergia con la natura è più facile che combatterci contro. Inoltre la ricerca su sistemi agro-ecologici dimostra che sono i più resilienti ai repentini cambiamenti climatici", spiega.

Per diminuire il consumo dell'acqua nella coltivazione di riso e migliorare la qualità del prodotto Ariane ha sperimentando due tecniche innovative. La prima è una tecnica di precisione, che punta sull'irrigazione a goccia. L'altra è stata sviluppata da risicoltori biologici del Nord Italia e quindi riadattata al clima maremmano. Una tecnica rivoluzionaria perché permette di fare la maggior parte delle lavorazioni in autunno, quando normalmente gli agricoltori hanno più tempo e il clima è più stabile. "La prospettiva è ottenere una resa produttiva maggiore del 10% e con molte meno infestanti", commenta.

"Dico alle donne di non mollare perché stanno contribuendo anche loro all'economia e al sostentamento rurali. La cosa più bella che ho sentito dire di me? Che il mio riso sa di riso".

Ufficio stampa NaturaSi

Silverback - greening the communication

naturasi@silverback.it

+39 06 20976191

+39 339 7135003